

Oggi
min. 17° max 23°
umidità 63%

Mobilità a Roma
Tutto su bus metro e traffico
alle pag. 18 e 19

LA SERIE NETFLIX "LA VITA CHE VOLEVI"

Schisano: «La mia Gloria mi ha insegnato la verità»
Di Marco a pagina 6

L'ESORDIO AL ROLAND GARROS

Sinner è tornato: a Parigi Eubanks battuto in 3 set
Petroselli nello Sport



FOTOGRAFA IL QR CODE E SFOGLIA LEGGO.IT

28 maggio | Martedì Anno 24

 @leggo.it  @leggo.it  @leggo.it  @leggo.it  leggo

L'IMPUTATO: «ANDAI A PRANZO DA MIA MADRE CON IL CADAVERE NELL'AUTO»

«Prima il veleno poi le coltellate»

Milano, la confessione choc di Impagnatiello: «Così ho ucciso Giulia Tramontano»

● Alessandro Impagnatiello ha ammesso di aver ucciso Giulia Tramontano, incinta di 7 mesi. L'imputato ha detto di averle dato veleno per topi per farla abortire. Dopo averla uccisa, è andato a pranzo dalla madre «con il cadavere in auto».

Garzillo a pagina 5



ISRAELE COLPISCE UNA TENDOPOLI DI SFOLLATI: ALMENO 45 MORTI A RAFAH



LA MATTANZA

Oberto a pagina 2

I controlli dovranno anche essere segnalati

Stretta sugli autovelox: addio sotto i 50 km all'ora

● Addio agli autovelox che spuntano a sorpresa, senza segnalazione, e a quelli posti dove il limite è inferiore ai 50 km all'ora. Gli occhi elettronici dovranno essere sempre ben visibili e distanziati. Lo prevedono le nuove norme volute dal ministro Salvini.

Severini a pagina 3

I VIDEO DELL'AGGRESSIONE

Rissa con Iovino, Fedez incastrato dalle telecamere

Di Grazia a pagina 5

Brilli se vuoi



Tra maestri e venditori

Nancy Brilli

Giorgio riporta un brano dal Talmud, è famosissimo, dice, ma forse qualcuno potrebbe non conoscerlo: sta attento ai tuoi pensieri, perché diventano parole, sta attento alle tue parole, perché diventano azioni. Sta attento alle tue azioni perché diventano abitudini. Sta attento alle tue abitudini, perché diventano il tuo carattere, sta attento al tuo carattere, perché diventa il tuo destino. Lo ha preso da un libro antichissimo, che è un insieme di testi, un immenso dialogo tra maestri. Riflette, Giorgio, sul fatto che leggi arcaiche vengano ora raccontate in chiave di life coaching, come se fossero scoperte strabilianti del mondo contemporaneo.

Certo, siamo più pieni di venditori che di maestri. Credo sia perché lo spacciatore di pensiero positivo è esperto di chiacchiera accattivante, e non spiega, dà per scontato, quindi il mediocre beota si abbevera facilmente a cotanta non-sapienza. Magari poi il guretto di turno qualcosa la acchiappa bene, ma ne vedo tanti aronzare teorie mischiando scienza e rapimenti alieni, o teorie cospiratorie provate da non si sa quale università americana. Bah. Buon senso, ci vuole, buon senso. Pure i tanto sminuiti dieci comandamenti sono un trattato di buon senso comune. Buon senso, ci vuole, buon senso. Non mi vergogno: te lo dico io.

cfcd208495d565ef66e7dff9f98764da

L'operazione a Tor Cervara, nello stabile droga e mezzi rubati

Sgomberate le ex Officine

● Il gigantesco capannone delle ex Officine Romanazzi sulla Tiburtina, occupato e trasformato negli anni in un ricettacolo di degrado, sporcizia e spazzatura, è stato sgomberato ieri. Dentro 57 persone, tre arresti.

Pretto a pagina 16

I 110 ESEMPLARI IN SERVIZIO DA GIUGNO

Cani bagnino in spiaggia «Nel Lazio ogni estate salvano almeno 15 vite»

Quartieri a pagina 17

L'INFERNO IN TERRA

Raid sulla tendopoli, 45 morti nelle fiamme Netanyahu: «A Rafah un tragico incidente»

Indignazione internazionale per la nuova strage. Alla frontiera ucciso un soldato egiziano

Giammarco Oberto

La notte di Rafah si è illuminata a giorno. Il campo di Tal Al-Sultan, misere tende di stracci e plastica, ultimo rifugio di migliaia di famiglie palestinesi, è bruciato come un pagliaio. Un raid israeliano ha scatenato l'inferno, e l'alba è sorta sopra una distesa di morte: corpi carbonizzati, i gemiti dei feriti, superstiti vaganti tra cumuli di masserizie fumanti.

Mohammed Hamad, 24 anni, racconta alla *France Presse*: «Le persone attorno a me non erano solo ferite o morte, ma tutte carbonizzate. Tra i morti c'è anche la figlia di mia cugina, una bambina che non aveva più di 13 anni. Non aveva lineamenti perché le schegge le hanno strappato il viso». «Stavamo mangiando per terra quando abbiamo sentito il suono dell'esplosione: il cielo si è improvvisamente illuminato. La terra ha tremato violentemente, come un terremoto. Poi solo fiamme e morte», racconta un altro sopravvissuto. La strage di Tal Al-Sultan resterà scolpita negli annali di questa guerra. Le vittime sono 45, tra cui tantissimi bambini, i feriti 249. La notizia piomba a Bruxelles, al Consiglio dei ministri degli Esteri. La condanna è unanime. «Sono inorridito» scrive su X l'alto rappresentante Ue Josep Borrell. «Indignato» è il presidente francese Macron: «Queste operazioni devono cessare. Non ci sono zone sicure a Rafah per i civili palestinesi. Mi appello al rispetto del diritto internazionale e al cessate il fuoco immediato». Durissimo il ministro della Difesa Crosetto: «Ho l'impressione che Israele stia seminando un odio che coinvolgerà figli e nipoti. Hamas è un conto, il popolo palestinese è un altro». E da parte sua Hamas ha fatto sapere ai mediatori dell'Egitto, del Qatar e degli Usa che dopo la strage di Rafah non parteciperà più ai negoziati per un accordo di tregua e scambio di ostaggi.



L'Idf si difende. Sostiene che bersaglio del raid fossero due alti esponenti di Hamas, e di aver adottato «molte misure per ridurre la possibilità di danneggiare civili non coinvolti, inclusa la sorveglianza aerea, l'uso di munizioni di precisione e ulteriori informazioni di intelligence». «Sulla base di questi passaggi si è stimato che non ci sarebbe stato alcun danno ai civili», ha aggiunto Idf. E invece, come riassume Philippe Lazzarini, commissario generale dell'Unrwa, l'Agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di rifugiati palestinesi, «Rafah si è trasformata nell'inferno in terra». Il premier israeliano, in un incontro con alcune famiglie di ostaggi, ha definito la strage di Rafah «un tragico incidente di cui rammaricarsi». Così come un incidente sarebbe l'uccisione di un soldato egiziano, colpito da una pallottola vagante durante una sparatoria tra Idf e Hamas vicino al valico di frontiera di Rafah.

ALTA TENSIONE



Missione Usa a Taiwan «Le armi sono in arrivo» La Cina: basta ingerenze

Una delegazione del Congresso degli Stati Uniti sbarca a Taipei per esprimere «il pieno sostegno» americano a Taiwan e promette l'arrivo a breve delle armi per scoraggiare l'aggressività della Cina, emersa anche nell'operazione punitiva delle manovre militari della scorsa settimana a simulare la presa del controllo dell'isola. Una missione accolta dal dispiegamento di mezzi militari cinesi attorno a Taiwan e dalla prevedibile ira di Pechino. «Non siamo qui come repubblicani o democratici, ma come americani», ha esordito Michael McCaul, deputato a capo dell'influente commissione per gli Affari esteri della Camera, incontrando a Taipei il neo presidente William Lai, considerato da Pechino un «pericolo separatista». La Cina ha presentato «severe rimostranze» e chiarito che «adotterà le misure necessarie» per difendere la sovranità e l'integrità territoriale dopo «la visita nella regione di Taiwan e le dichiarazioni» del deputato Usa. «La Cina si oppone con forza ai legami militari tra gli Stati Uniti e l'isola di Taiwan, si oppone al suo riarmo e sollecita i parlamentari Usa interessati a smettere di giocare la carta di Taiwan» è la nota del ministero degli Esteri di Pechino.

LA GUERRA IN UCRAINA

Stoltenberg: «Missili per colpire in Russia» Ue divisa, Tajani: «Mai con le nostre armi»

Il Cremlino: «Nato in estasi militare, vuole l'escalation». Kiev annuncia l'arrivo di istruttori francesi

Dare il via libera all'Ucraina per colpire il territorio russo con i missili forniti dai Paesi dell'Alleanza atlantica. Parlando da Sofia il segretario generale della Nato Jens Stoltenber è tornato ad insistere con cambio di marcia nel loro supporto a Kiev. Perché «l'Ucraina ha le mani legate a causa delle restrizioni all'uso delle armi» fornite dall'Occidente. Ma, ha sottolineato «questa non è una decisione della Nato, deve essere presa dai singoli alleati», che finora «hanno preso decisioni diverse».

Commentando le parole di Stoltenberg, il Cremlino ha accusato la Nato di essere caduta in «uno stato di estasi militare», essendo ormai «coinvolta direttamente» nel conflitto e intenta ad «innalzare il livello dell'escalation». Ma le parole del segretario generale hanno provocato reazioni opposte all'interno della stessa Unione europea. La Lituania, tra i convinti sostenitori della linea più dura verso Mosca, si è dichiarata favorevole all'uso dei missili occidentali contro la Russia, rilanciando l'accusa a Mosca di preparare «sabotaggi e azioni terroristiche in Europa». Decisamente contraria l'Italia: «Non tocca a Stoltenberg decidere sull'uso delle armi, non è una sua competenza», ha sottolineato il ministro degli Esteri Antonio Tajani, assicurando che l'Italia vigilerà perché le armi fornite a Kiev non vengano usate contro il territorio russo. Anche il premier spagnolo Pedro Sanchez, che con il presidente ucraino Volodymyr Zelensky ha firmato a Madrid un accordo bilaterale di sicurezza e promesso aiuti militari per 1,1 miliardi di euro, ha detto che non è previsto un uso di tali armi al di fuori dell'Ucraina.



Zelensky a Kharkiv davanti alle macerie di un palazzo abbattuto dai russi

Ma è di nuovo dalla Francia che arriva l'ennesimo segnale di escalation a Est: il capo delle forze armate di Kiev, Alexander Syrsky, ha reso noto un accordo con Parigi per l'invio di «istruttori»: i primi militari francesi metteranno non ufficialmente piede in Ucraina in tempi brevi. **(G.Obe.)**

LEGGO

Direttore responsabile
Fabrizio Nicotra

Caporedattore centrale
Carlo Fiorini

REDAZIONE ROMA
Via del Tritone, 152 - 00187 - 06.4620731
leggoroma@leggo.it

REDAZIONE MILANO
Via Poma, 41 - 20129 - 02.26681841
leggomilano@leggo.it

Leggo è un quotidiano distribuito gratuitamente dal lunedì al venerdì

Leggo S.r.l.
Sede legale:
Via Barberini, 28
00187 Roma

Soggetto designato al trattamento dei dati personali: Fabrizio Nicotra

Registrazione R.S.
Tribunale di Roma n° 458
del 31/10/2000

PIEMME S.p.A Concessionaria pubblicità

ROMA Corso di Francia, 200 - 06.377081
MILANO Via Poma, 41 - 02.757091

CENTRI STAMPA:
Roma:
Stampa Roma 2015 s.r.l.
Viale di Torre Maura 140
Milano:
Monza Stampa s.r.l.
Via Buonarroti 153 - Monza

"IL SANTO"

Ogni giorno vi informiamo in modo gratuito
Ogni giorno solchiamo i mari del Telegram

EAU D'UTOPIA



LA TUA ESSENZA "QUOTIDIANA"

@ILSANTOEINCHIESA

LE NUOVE REGOLE

Stretta sull'autovelox selvaggio: niente radar sotto i 50 km all'ora

Ecco il decreto. Spetta ai prefetti decidere se e dove metterli. E devono essere segnalati

Alessandra Severini

Viene pubblicato oggi in Gazzetta Ufficiale il decreto interministeriale che restringe le modalità d'uso degli autovelox. «Lo avevamo promesso, oggi diventa legge il decreto che mette fine alla giungla delle migliaia di autovelox selvaggi in tutta Italia» ha scritto esultante il ministro delle Infrastrutture, Matteo Salvini.



I tratti di strada su cui gli autovelox potranno essere utilizzati dovranno essere individuati con un provvedimento del prefetto e comunque i rilevatori potranno essere posizionati solo in aree ad alto tasso di incidenti, dove è impossibile o difficile fermare il guidatore. Gli apparecchi andranno poi segnalati in anticipo (1.000 metri sulle strade extraurbane, 200 sulle strade urbane a scorrimento e 75 sulle altre strade). Per evitare la proliferazione inoltre viene fissata per la prima volta la distanza minima che deve intercorrere tra un dispositivo e l'altro (progressiva per tipo di strada). Non si potranno utilizzare gli autovelox dove esiste un limite di velocità inferiore a 50 Km, nelle strade urbane; per le extraurbane solo nel caso in cui il limite di velocità imposto non sia ridotto di più di 20 km rispetto a quello previsto dal codice per quel tipo di strada (per esempio se il limite è di 110 km/h, il dispositivo può essere utilizzato solo se il limite è fissato ad almeno 90 km/h). Gli autovelox a bordo di un veicolo in movimento potranno essere utilizzati solo se c'è la contestazione immediata, altrimenti dovranno essere scelte postazioni fisse o mobili, debitamente visibili.

Le nuove regole saranno in vigore da subito, ma è comunque previsto un periodo transitorio di 12 mesi per consentire ai sindaci di adeguare i dispositivi già installati. Critica il testo il Pd: «Salvini pensa che l'autovelox sia un giocattolo da utilizzare per provare a conquistare qualche decimo in più nei sondaggi e non uno strumento fondamentale per tutelare l'incolumità dei cittadini e degli stessi automobilisti». Al Codacons invece il provvedimento piace. Secondo l'associazione, che cita il sito specializzato Scdb.info, in Italia ci sono 11.303 occhi elettronici installati lungo le strade. «Troppi», sostiene il Codacons, che giudica «necessario sciogliere il nodo dell'omologazione delle apparecchiature». Una recente sentenza della Corte di Cassazione ha infatti stabilito che le multe emesse tramite dispositivi approvati ma non omologati, sono nulle. Un principio che rischia di provocare una valanga di ricorsi.

I FONDI EUROPEI

Pnrr, Meloni: «Obiettivi raggiunti per primi in Ue, ora la fase dell'attuazione»

Il primato italiano sugli obiettivi del Pnrr, il lavoro del governo e l'orgoglio per aver messo in sicurezza le risorse finanziarie. La premier Giorgia Meloni esalta «un anno di grande lavoro» del suo esecutivo sul Piano nazionale di ripresa e resilienza. «Abbiamo ottenuto il pagamento della terza rata e della quarta rata. Abbiamo presentato gli obiettivi per la quinta rata del Pnrr. La Commissione europea dice che l'Italia è la prima nazione in Europa per obiettivi raggiunti e avanzamento finanziario del Piano». Finora l'Italia ha ricevuto 102,5 miliardi di euro, rispetto ai 194,4 stanziati dall'Unione europea.



«Abbiamo ricevuto il pagamento sia della terza rata da 18,5 miliardi che della quarta rata da 16,5 miliardi di euro - ha ricordato la premier - ora siamo in dirittura d'arrivo per il raggiungimento dei 52 obiettivi della quinta rata, pari a 10,6 miliardi di euro».

Dalle parole però ora bisognerà passare ai fatti: «Ora parte la fase 2, la più importante - ha ricordato Meloni - quella della concreta attuazione delle riforme e della messa a terra di tutti gli investimenti strategici». **(A.Sev.)**

cfcd208495d565ef66e7dff9f98764da

IL TEST DI MEDICINA

Cento domande in 60 minuti ma meno di uno su 3 entrerà

Oggi e domani in 70mila all'esame di ammissione per 20mila posti. Nel 2025 si cambia metodo

Lorena Loiacono

Oltre 70mila candidati per quello che, probabilmente, sarà l'ultimo test di ingresso a crocette: è stata fissata per oggi la prima sessione per il test di accesso a numero programmato per medicina, domani ci sarà veterinaria. Con una seconda sessione fissata al 30 e 31 luglio prossimi. Gli aspiranti camici bianchi potranno presentarsi ad entrambi gli appuntamenti, di maggio e di luglio, che non vanno a sovrapporsi con gli esami di maturità al via il 19 giugno prossimo. La maggior parte dei candidati al test di ingresso, infatti, sta frequentando l'ultimo anno delle superiori.

In tutto sono 71.508 gli iscritti alle prove: 67.260 per medicina e odontoiatria e 7.862 per veterinaria mentre i posti disponibili sono oltre 20 mila. La prova si svolge in presenza e su carta. I candidati avranno 100 minuti du tempo per rispondere a 60 quesiti, con 5 opzioni di risposta tra cui sceglierne una sola, estratti da un'apposita banca dati già pubblicata il 5 maggio scorso con 3500 quesiti, ne usciranno altrettanti circa 20 giorni prima della data di luglio. Gli aspiranti camici bianchi si troveranno a dover rispondere a 4 quesiti di competenze di lettura e conoscenze acquisite negli studi, 5 di ragionamento logico e problemi, 23 di biologia, 15 di chimica, 13 di fisica e matematica. Attenzione a non dare risposte a caso perché per ogni risposta esatta il candidato avrà 1,5 punti ma ne perderà 0,4 per una errata. Se non si risponde il voto è zero. I risultati saranno disponibili il 6 giugno.

Questa sarà probabilmente l'ultima volta del test di accesso in questa modalità, dopo 25 anni di polemiche e ricorsi. Dopo il flop del tolc med, archiviato un anno fa da una valanga di ricorsi, il Senato ha già adottato il testo base della riforma che prevede dal 2025 l'iscrizione libera a tutti al primo semestre di medicina, odontoiatria e veterinaria senza passare attraverso un test. Verranno individuate le discipline in area biomedica, sanitaria, farmaceutica e veterinaria che dovranno poi essere superate per l'ammissione al secondo semestre. Per gli studenti che non supereranno questo step, saranno riconosciuti i crediti formativi utili per potere cambiare facoltà senza costi di iscrizione.

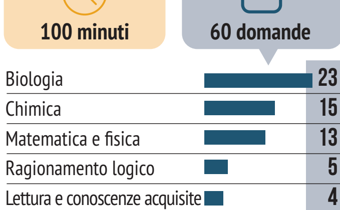
IL TEST DI MEDICINA 2024

Le indicazioni del ministero dell'Università e della Ricerca

LE DATE: 28 maggio | 30 luglio

COME SARÀ STRUTTURATO

100 minuti | 60 domande



Materia	Domande
Biologia	23
Chimica	15
Matematica e fisica	13
Ragionamento logico	5
Lettura e conoscenze acquisite	4

Risposta giusta	Risposta sbagliata	Risposta omessa
+1,5 punti	-0,4 punti	0 punti

A fine agosto verrà formata la graduatoria con i risultati

COME PREPARARSI

3.500 domande online

Pubblicate l'8 maggio e il 10 luglio

WITHUB

LA FRASE DI FRANCESCO

Il Papa ai vescovi «Troppa frociaggine tra i seminaristi»

Sembra che la parola usata da papa Francesco - come ha riferito per primo il sito *Dagospia* - sia «frociaggine». Bergoglio l'avrebbe usata lunedì scorso nell'incontro a porte chiuse con gli oltre 200 vescovi italiani, all'apertura dell'assemblea generale della Cei nell'Aula del Sinodo. Il Pontefice si è lanciato in serratissimi richiami verso una maggiore selezione negli accessi ai seminari, dove a quanto pare c'è un massiccio numero di gay dichiarati, o come avrebbe detto Francesco, «troppa frociaggine».



Il severo intervento del Pontefice, che non ha mancato di sorprendere i presenti, è confermato da diverse fonti. Per Bergoglio, quindi, non vanno ammessi omosessuali nei seminari. Il tema è oggetto di dibattito da molti anni, e già un'istruzione del dicastero vaticano per il Clero del 2005 - sotto Benedetto XVI - stabiliva che «la Chiesa, pur rispettando profondamente le persone in questione, non può ammettere al seminario coloro che praticano l'omosessualità, presentano tendenze omosessuali profondamente radicate o sostengono la cultura gay».

IMPAGNATIELLO CHOC

«Andai a pranzo da mamma con il cadavere in macchina»

Delitto Tramontano, l'imputato in Aula: «Così ho ucciso Giulia»

Salvatore Garzillo

Loredana Femiano, la madre di Giulia Tramontano, siede a pochi metri dall'uomo che ha ucciso sua figlia. Ascolta la sua versione senza perdere una parola e per darsi forza posiziona davanti a sé una foto della ragazza. È una delle udienze più dure di questo processo e per una bizzarra coincidenza avviene esattamente un anno dopo l'omicidio, il 27 maggio 2023. «Ha ucciso Giulia e provocato l'interruzione della gravidanza?», chiede a Impagnatiello la pm Alessia Menegazzo. «Sì», risponde senza esitazione. «Ha occultato il cadavere?». «Sì». «Quando l'ha uccisa?». «La sera del 27 maggio. Ho accoltellato Giulia nella sala, davanti al mobile della tv. Era frontalmente verso di me. Tutto è avvenuto prima delle 20». La voce è calma, non piange come aveva fatto durante le altre udienze chiuso nella gabbia della Corte d'Assise. Dice che le altre volte ha mentito e che stavolta sta raccontando tutta la verità. Si scopre così che tre giorni dopo l'omicidio era andato a pranzo dalla madre portando con sé il corpo di Giulia. «Andai a pranzo da mia mamma, ma io quel giorno avevo il cadavere in auto con me. Tra il 30 e i 31 maggio decisi poi di toglierlo dall'auto e spostarlo in mezzo alle siepi del box». Ed è lì che la Squadra Omicidi dei carabinieri la ritroverà, iniziando così un percorso a ritroso per ricostruire le ore, poi i giorni e infine i mesi precedenti all'omicidio. È affidato al luogotenente Giulio Buttarelli della Omicidi il racconto dell'indagine, a partire dall'esame del cellulare di Impagnatiello. «Risulta che lui dopo aver ucciso Giulia con 37 coltellate, mentre era sotto la casa della sua amante in attesa che lei facesse ritorno, guardava la sintesi della partita Atalanta-Inter». E sempre dai test sul telefono si scopre che l'11 dicembre 2022 aveva cercato "veleno topi incinta", "veleno topi gravidanza", "uccidere feto". Il 5 marzo cerca la ricetta per produrre in casa un veleno mortale con il cloroformio. Per giustificare l'acquisto di questa sostanza, Impagnatiello dice che gli serviva per un acquario per meduse. Salvo poi ammettere di aver usato la sostanza «per procurarle l'aborto»



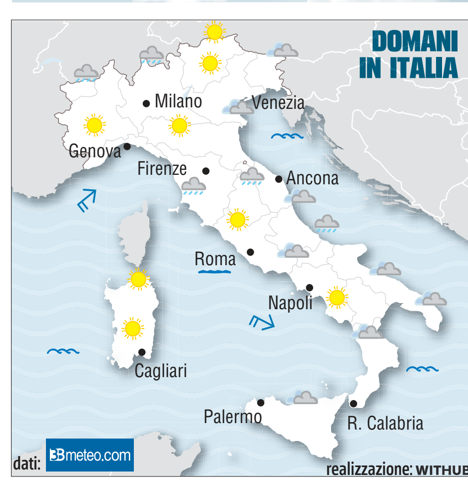
IL PESTAGGIO A MILANO

Rissa Fedez-Iovino, in un video il rapper guida il raid punitivo

Ida Di Grazia

«Nelle telecamere non si vede chi c'è» diceva Fedez solo qualche settimana fa e invece non aveva fatto i conti con i teste. Le immagini ci sono, non proprio nitide, ma mostrano «il raid punitivo» contro Cristiano Iovino, il personal trainer dei vip aggredito nella notte tra il 21 e il 22 aprile a Milano. A mandare in onda il video è Zona Bianca, il programma su Rete 4. Sono le testimonianze dei vigilantes a chiarire la dinamica. Una spedizione in piena regola con degli uomini che scendono da un van: Il primo sarebbe Fedez che prova a sferrare dei colpi contro Iovino che finiscono nel vuoto, dopo di lui arrivano 5 persone, tra cui Cristiano Rosiello, amico e guardia del corpo del rapper. Iovino prova a difendersi, cerca di scappare ma sono in troppi. Il personal trainer rifiuterà il trasporto in ospedale e non sporgerà querela. Il filmato è ora agli atti dell'indagine per determinare l'identità degli individui coinvolti. Intanto, il rapper e Iovino hanno firmato un patto di riservatezza con un accordo economico(si parlerebbe tra i 50 e i 70mila euro), per chiudere la vicenda.

il meteo



NORD

Inizialmente soleggiato, dal pomeriggio qualche pioggia su Prealpi e Appennino, in serata piogge e rovesci in arrivo su alto Piemonte e alta Lombardia.

CENTRO

Variabilità lungo l'Adriatico e nel pomeriggio sulle zone interne con rovesci anche temporaleschi. Più sole altrove.

SUD

Irregolarmente nuvoloso su Adriatico e Appennino con temporali, specie diurni. Meglio altrove. Temperature stabili, massime tra 23 e 28 gradi.







06-12 Prevalgono condizioni di stabilità.

12-18 Tempo stabile e in prevalenza soleggiato.

18-24 Condizioni invariate. Prevalenza di cielo sereno o poco nuvoloso.

L'Oroscopo

Ariete

Non demoralizzatevi eccessivamente quando le cose vanno male, ma al contrario reagite in fretta e provate a cambiare la situazione. Vivete la vita con più ottimismo e siate sempre positivi anche davanti alle difficoltà.

Toro

Non lasciate le questioni importanti in sospeso e cercate di risolverle appena se ne presenterà l'occasione. Se lo farete alcune preoccupazioni scompariranno e la vostra mente vi sembrerà più libera.

Gemelli

Il livello di stress aumenta di giorno in giorno e questo vi rende nervosi e scontrosi con tutti. Cercate di calmarvi perché con il vostro atteggiamento rischierete di incrinare anche i rapporti di amicizia più solidi e duraturi.

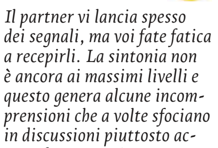
Cancro

Il rapporto con il partner è al top e questo rende la relazione che state vivendo unica e meravigliosa. Insieme formate una gran bella coppia e dal punto di vista sentimentale non avete niente di cui preoccuparvi.

Leone

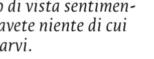
Giornata frenetica a causa dei tanti impegni ravvicinati, ma non preoccupatevi perché in serata sarete liberi e potrete dedicarvi a voi stessi. Staccate completamente la spina, ricaricate le batterie e rilassatevi.

Vergine



Il partner vi lancia spesso dei segnali, ma voi fate fatica a recepirli. La sintonia non è ancora ai massimi livelli e questo genera alcune incomprensioni che a volte sfociano in discussioni piuttosto accese: fate attenzione.

Bilancia

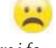


Prendete le decisioni che ritenete più opportune, senza farvi condizionare dalle persone intorno a voi. Pensate solo a voi stessi e andate avanti per la vostra strada senza voltarvi. Semaforo verde con il segno del Leone.

Scorpione

State lavorando duramente per raggiungere i risultati desiderati e dovrete continuare così. Presto anche voi raccoglierete i frutti di quanto seminato: non arrendetevi e date sempre il 100%.

Sagittario



Non riuscirete a perdere i fastidiosi chili di troppo se non cambierete stile di vita. Il lavoro che state svolgendo vi costringe a trascorrere molte ore seduti: cercate di muovervi di più ed eliminate cibi grassi, alcolici e bevande gassate.

Capricorno

Le nuove situazioni vi spaventano, ma dovete affrontare i diversi cambiamenti con il giusto entusiasmo. Non fatevi sopraffare dall'ansia e se incontrerete un ostacolo superatelo con la giusta determinazione.

Acquario

Stare insieme agli amici vi carica di energia positiva, perciò tra un impegno e l'altro cercate di organizzare qualcosa insieme. Scegliete bene con chi trascorrere il tempo libero e pensate solo a divertirvi.

Pesci



Il periodo trascorso lontano dal partner vi ha fatto capire quanto la persona al vostro fianco sia importante per voi. Fate in modo che sappia cosa sentite nel profondo del cuore e iniziate a porre le basi per costruire qualcosa di importante.

Valerio Di Marco



MOMENTI DI GLORIA

«Una madre transgender che mi ha donato la verità»

Schisano e il suo ruolo in "La vita che volevi", la serie di Cotroneo su Netflix

Quante volte, rivolti a noi stessi, ci siamo chiesti qual era "La vita che volevi"? Se lo chiede anche Gloria, la protagonista della serie Netflix scritta e diretta da Ivan Cotroneo e disponibile dal 29 maggio. Convinta di aver trovato la felicità a Lecce, dove ha fondato una piccola agenzia turistica e trovato l'amore con Ernesto, Gloria, una donna transgender, un giorno si vede sconvolgere la vita dall'arrivo di Marina, sua amica ai tempi dell'università a Napoli, prima che iniziasse il suo percorso di transizione. A interpretare Gloria è Vittoria Schisano, donna AMAB, ossia "Assigned Male At Birth". "Assegnata" maschio ma poi diventata femmina nel 2011. «Gloria è un personaggio vero che mi ha messo di fronte a delle verità che non mi aspettavo - afferma l'attrice napoletana - Ogni attore regala la sua verità al proprio personaggio ma anche il personaggio regala qualcosa all'attore. Io e Gloria siamo diverse, io ho una visione più romantica, però dopo averla interpretata ho preso molto da lei». Così tanto che, dopo aver finito di girare quella che probabilmente sarà solo la prima di più stagioni, si è stabilita in Puglia per un ulteriore mese e ha finito addirittura per comprare casa nel Salento. «Ho deciso di fermarmi lì perché volevo restare Gloria ancora per un po', ogni escamotage è buono per tenermela addosso. Ma adesso so che, in piccola parte, ci sarà sempre un pezzetto di Gloria in me».

Anche se il regista durante i provini ha scrutinato unicamente attrici transgender («ma solo per ragioni artistiche, non politiche», assicura lui), "La vita che volevi" non è una serie incentrata sul tema della transizione sessuale, per quanto questo sia una novità per la nostra tv, ma una storia comune che schiva i cliché. «Per la prima volta nel nostro paese viene raccontata una donna come me senza pregiudizi. Da attrice vorrei poter recitare in qualsiasi ruolo, ho diritto a essere valutata per quello che dico e per come lo dico, non per le mie scelte personali. I diritti sono di tutti, altrimenti sono privilegi».

La storia tocca anche il tema religioso. «Mi riconosco in Gloria perché anch'io nasco in una famiglia credente, ma da un certo momento ho smesso di confessarmi e di prendere la comunione perché non voglio sedermi a mangiare a una tavola a cui non sono invitata. Non dovrei avere paura della mia fede, non dovrei sentirmi in colpa».

A LOS ANGELES

Tentano di derubarlo e gli sparano: ucciso Wactor, star di "General Hospital"



L'attore di "General Hospital" Johnny Wactor, di 37 anni, è stato ucciso a colpi di arma da fuoco a Los Angeles. È avvenuto durante un furto. Secondo quanto riferito dalla polizia, l'attore ha sorpreso tre persone che stavano cercando di rubare il convertitore catalitico dalla sua auto e quando è intervenuto, uno dei ladri gli ha sparato un colpo di pistola. «L'intera famiglia di "General Hospital" ha il cuore spezzato dopo aver appreso della prematura scomparsa di Johnny Wactor. Era davvero unico nel suo genere ed è stato un piacere lavorare con lui ogni giorno» si legge sul profilo X della serie tv americana dove Wactor aveva interpretato il personaggio di Brando Corbin. In carriera aveva anche recitato nelle serie "Siberia" e "Army Wives", oltre che nei film "Uss Indianapolis: Men of Courage" e "Supercell".









DALL'OLIO AL LATTE, FINO AI VINI DEI COLLI ALBANI ED AL PECORINO ROMANO DOP

Enogastronomia da sogno nel Lazio, viaggio nei sapori della tradizione

Il Lazio, cuore dell'Italia centrale, è una regione ricca di storia, arte e, anche, di una tradizione culinaria che affonda le sue radici nei secoli. Tra antiche ricette tramandate di generazione in generazione e prodotti locali di alta qualità, il Lazio offre un viaggio gastronomico che soddisfa ogni palato e avvolge i sensi in un tripudio di sapori autentici e genuini.

PRIMI E SECONDI

La cucina romana, celebre in tutto il mondo, rappresenta un autentico patrimonio gastronomico. I piatti tradizionali della capitale italiana, come la pasta alla carbonara, la coda alla vaccinara, la amatriciana e la trippa, raccontano storie di antiche tradizioni contadine e di una cucina semplice ma ricca di sapore, così come del resto la cacio e pepe e la gricia. Gli ingredienti di base, come la pasta fatta in casa, il pecorino romano DOP, il guanciale e le verdure di stagione, sono trattati con maestria dai cuochi locali per creare piatti che incantano il palato e nutrono l'anima. Ormai soprattutto i primi sono esportati non solo nell'intero Paese ma anche nel mondo. Tra i secondi spicca anche la Porrchetta di Ariccia, una prelibatezza introvabile in altre zone d'Italia

IL "NETTARE" LOCALE

La regione laziale vanta una fiorente produzione vinicola, caratterizzata da una grande varietà di vitigni autoctoni e internazionali. I Colli Albani, i Colli Romani e i Monti della Tolfa sono solo alcune delle zone vitivinicole di grande pregio del Lazio. Qui, si producono vini bianchi freschi e aromatici, come il Frascati Superiore e il Marino, che si distinguono per la loro vivacità e la loro capacità di accompagnare perfettamente piatti di pesce e antipasti. Ma il Lazio offre anche nettari rossi di grande struttura e complessità, come il Cesanese del Piglio e il Nero Buono di Cori, che si abbinano magnificamente alla cucina locale, caratterizzata da sapori intensi e decisi.

FORMAGGI E SALUMI

I formaggi e i salumi del Lazio sono un vero e proprio tesoro gastronomico. Il pecorino romano DOP è uno dei formaggi più celebri della regione, con il suo sapore deciso e complesso che si presta a molteplici utilizzi in cucina. Ma il Lazio offre anche una vasta gamma di salumi artigianali, come il guanciale, la pancetta, la salsiccia e la mortadella, che rappresentano l'essenza stessa della tradizione culinaria locale. E non è da trascurare la Mozzarella di Bufala Dop che seppure originaria della Campania viene prodotta anche nel Basso Lazio al confine con la provincia di Caserta con diverse aziende casearie entrate ormai nel Consorzio che difende e promuove la vera mozzarella di bufala da imitazioni, falsi, e la esporta nel mondo per garantire sempre un formaggio fresco originale.

I DOLCI

La pasticceria laziale è rinomata per la sua varietà e la sua bontà. Dai croccanti biscotti al miele alle sfiziose ciambelle al forno, dai dolci fritti come le zeppole di San Giuseppe e le frappe di Carnevale ai deliziosi dolci al cucchiaio come il tiramisù e la crostata di ricotta, la pasticceria laziale soddisfa ogni goloso con la sua ricchezza di sapori e aromi.

Il Lazio è una regione che vanta un patrimonio enogastronomico di grande valore e significato. La sua cucina semplice ma gustosa, i suoi vini di alta qualità, i suoi formaggi e salumi artigianali e le sue delizie dolciarie rappresentano il meglio della tradizione culinaria italiana. Che si tratti di gustare un piatto di pasta fatta in casa in una trattoria di campagna o di degustare un bicchiere di vino rosso in una cantina storica, offre un'esperienza gastronomica indimenticabile che avvolge i sensi e nutre l'anima.


COLAVITA
Season your world
L'olio Colavita è l'ingrediente indispensabile di ogni cucina perché racchiude in sé il piacere dello stare bene assieme e del condividere un cibo sano e genuino.
www.colavita.it
@COLAVITA_ITALIA
COLAVITA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PRODOTTO A FREDDO
SELEZIONE ITALIANA
CERTIFICATO 100% ITALIANO
750 ml ℮



UN'AZIENDA MODERNA FORTEMENTE LEGATA ALLE TRADIZIONI

Cioli e la porchetta di Ariccia, un amore lungo più d'un secolo

La storia della Cioli Egidio, è la storia di un'azienda moderna ma fortemente legata alle tradizioni, al territorio, ai metodi artigianali di lavorazione. Un'azienda nata nel 1917 e cresciuta negli anni producendo la tipica porchetta tradizionale di Ariccia, secondo l'antica ricetta tramandatasi da padre in figlio sino ai giorni nostri, per quattro generazioni. Ad Ariccia, amena località dei Colli Albani in provincia di Roma, Ovidio Cioli, padre di Egidio, durante il mandato di sindaco, promosse ed istituì nel 1950 la prima Sagra della Porchetta di Ariccia (divenuta da allora la capitale della porchetta) festa diventata parte delle tradizioni più importanti e radicate del territorio. Ed è ad Ariccia che oggi sorge il moderno e funzionale stabilimento per la produzione di questa specialità, figlia della tradizione, attualmente affiancata alla produzione di una serie completa di specialità tipiche locali della norcineria laziale e da una curata selezione di carni suine fresche solo di provenienza nazionale. Nonostante le tecniche di produzione si siano affinate e nonostante il progresso tecnologico abbia molto velocizzato i tempi di produzione, tutti i prodotti della Cioli Egidio vengono preparati con i metodi artigianali di una volta per garantire l'integrità e le caratteristiche delle ricette tradizionali. Per la concia della porchetta vengono impiegati solo aromi naturali quali aglio, rosmarino, pepe macinato e sale, dosati con tutta la sapienza che solo la mano dell'uomo sa dare, seguendo le tecniche tramandate da Egidio Cioli. Non solo, esperienza e professionalità della famiglia Cioli e dei dipendenti dell'azienda, sono una componente essenziale anche per poter selezionare uno ad uno i suini, alimentati con mangimi controllati e sicuri, secondo le vigenti normative CE, idonei per la produzione della porchetta e degli altri prodotti aziendali.



UN VIAGGIO CHE INIZIA NEL 1938 IN MOLISE

Colavita, eccellenza made in Italy in più di 70 paesi nel mondo

Colavita è un brand di specialità gastronomiche italiane, con una storia incredibile. Un viaggio che inizia nel 1938, a Sant'Elia a Pianisi, in Molise, nel frantoio di Giovanni e Felice Colavita. Con un olio extra vergine di oliva così buono e ricco di personalità da convincere la generazione successiva, i fratelli Enrico e Leonardo, a metterci sopra il proprio cognome, che è quasi un destino, e a portarlo fuori dai confini nazionali. Un olio extra vergine di oliva 100% italiano che riscuote un enorme successo all'estero. E Colavita, negli anni, diventa sinonimo di eccellenza made in Italy in più di 70 paesi del mondo. Allarga il proprio assortimento, apre quattro stabilimenti, due in Italia, due negli USA, e, alla quarta generazione, torna. Torna ricca di saperi e di sapori, di esperienze e di emozioni, determinata a farsi apprezzare dai propri connazionali, non più solo come motore di sviluppo territoriale ma anche come offerta di prodotti tipici della dieta mediterranea. Colavita è da sempre impegnata, inoltre, a coltivare le economie locali nel rispetto delle persone e delle tipicità. Si impegna per concretizzare un modello di sviluppo sostenibile e rispettoso dell'ambiente. Dalle energie rinnovabili che alimentano i suoi stabilimenti, all'introduzione del R-Pet; dal monitoraggio costante dell'impatto della produzione, al programma "net carbon zero" per l'area logistica. Un brande che diffonde il patrimonio culinario italiano all'estero, non solo con l'offerta di prodotti Colavita e con la distribuzione estera di altri marchi storici del made in Italy ma anche con il sostegno a progetti per la custodia e la diffusione del patrimonio culturale e culinario italiano all'estero. Fra i progetti più importanti, il Colavita Center for italian food and wine, la scuola di cucina italiana inaugurata dalla famiglia Colavita nel 2001, all'interno del Culinary Institute of America ad Hyde Park, New York, uno dei più antichi ed autorevoli istituti di cucina al mondo.



cfcd208495d565ef66e7dff9f98764da



SPECIALE FOOD&BEVERAGE



I.P. a cura di PIEMME S.p.A.

IL PRIMO "ALL YOU CAN EAT" NEL CENTRO STORICO DI ROMA

Senza Fondo: il menù innovativo dei piatti tipici della Capitale



Fondato nel 2021 il ristorante Senza Fondo, a due passi da Piazza Navona, offre la formula "All you can eat", tipica della cucina orientale, proponendo un menu molto vasto con ben 47 piatti tra antipasti, fritti, primi, secondi, pizze e contorni. Il menu del tutto innovativo, a prezzo fisso e senza limiti, che offre la possibilità al cliente di gustare più specialità tipiche della cucina capitolina e mangiare con sazietà porzioni contenute, un quinto di quelle tradizionali, di tutto un po'. «Proposto ancora quando in Italia era in corso la pandemia e non c'era la possibilità di spostarsi - spiega il direttore di sala Luciano Rufino - la nuova formula è nata dall'esigenza di richiamare al centro storico il pubblico italiano e romano per fargli conoscere al meglio la cucina di casa loro». La clientela che sceglie l'opzione "All you can eat" ha la possibilità di prendere tutto quello che vuole quante volte vogliono in un menù che sintetizza al meglio tutta la cucina tradizionale della capitale. «Il riscontro positivo - continua Rufino - lo abbiamo avuto soprattutto dal pubblico romano che seppur conoscendo già la sua cucina ha apprezzato molto questa novità, perché da nessun'altra parte si può assaggiare tutta la cucina romana in un menù così vasto in un solo pasto». Per concludere il direttore di sala ha voluto commentare così l'azzardo della proposta Senza Fondo: «Realizzare un menu così vasto in un formato così ridotto è stata una bella sfida a cui, però, anche grazie alla gestione e all'adeguamento interno, siamo riusciti a rispondere al meglio. Inoltre, abbiamo avuto un piacevole riscontro confermato anche dalle persone entusiaste a fine pasto». Per conoscere, dunque, a fondo tutte le prelibatezze della cucina capitolina non resta che affidarsi al ristorante Senza Fondo.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE CON LE NUOVE PROPOSTE

Sciascia Caffè Mazzini, sapori unici dalla colazione all'aperitivo



Tantissime le citazioni sulle guide turistiche nazionali e locali, tanto da vincere il premio del Gambero Rosso come miglior Bar d'Italia nel 2006. Da più di cento anni, dunque, l'obbiettivo della Caffetteria Sciascia è quello di proporre sempre e solo il meglio, dalla caffetteria con il suo celebre il caffè al cioccolato alla pasticceria artigianale che va dal cornetto alla realizzazione di torte. E ancora l'aperitivo super sostanzioso e tutto con prodotti e drink di qualità, il top per la pausa pranzo, quando la tavola calda offre un'ampia scelta e piatti espressi. Per quanto riguarda il caffè di Sciascia Caffè, le miscele sono state realizzate dal dottor Adolfo Sciascia che per più di 50 anni si è dedicato con devozione alla sua realizzazione, che resta ancora oggi segreta e che rende questo caffè esclusivo nel suo sapore. Il caffè Eccellente Sciascia combina il sapore intenso del caffè con la dolcezza del cioccolato, unico. E se ci fosse ancora voglia di dolce, Giovanni Giostra, pasticcere di alta scuola, a partire dalla colazione regala tutti i giorni prelibatezze con ingredienti di alta qualità, come i cornetti che rendono la colazione Sciascia un rito irrinunciabile. Fedele alla sua vocazione artigianale, i pasticceri rinnovano il bancone e le vetrine ogni giorno, con dolci sempre freschi e per tutti i gusti. Per la pausa pranzo, Sciascia Caffè Mazzini ogni giorno propone varie delizie per renderla davvero gratificante. Si arriva così all'aperitivo con "Sciascia caffè Mazzini" che ogni giorno rappresenta un punto di riferimento con l'happy hour dove si poitranno gustare i deliziosi assaggini fatti in casa, preparati con passione e dedizione, così come la vasta selezione di cocktail, indimenticabili, realizzati da barman e barlady di alto profilo.

cfcd208495d565ef66e7dff9f98764da



PRODOTTI SELEZIONATI PER PIATTI TIPICI UNICI

Bucavino, nuove proposte di gusto che non tradiscono la tradizione

La porticina su via Po 45A, segnalata da una piccola targa e da due lampioncini, introduce nel ristorante Bucavino - Hostaria in Roma, nel quale si trova un ambiente caldo e familiare, tappa di numerosi affezionati clienti di ogni età, accolti sempre con il sorriso. Ai piatti della cucina romana, in questo piccolo locale del Quartiere Pinciano - Coppedè, si affiancano nuove proposte, che non tradiscono mai la tradizione della gastronomia regionale. Nel ristorante sono selezionati i prodotti di primissima qualità con cui si cucinano al momento i piatti del giorno. Pane caldo preparato in casa, pasta lavorata a mano, dolci elaborati direttamente dallo chef, costituiscono le caratteristiche distintive del ristorante. I piatti che si gustano potranno essere accompagnati da buoni vini, selezionati accuratamente per l'ottimo rapporto qualità prezzo e per la possibilità di abbinamento con le specialità della struttura. Praticamente sempre aperti, tutti i giorni a pranzo dalle 12,30 alle 15, dal lunedì al sabato per la cena dalle 19 alle 23 (con la possibilità di chiamare al numero 068412803 per effettuare una prenotazione). Il meglio per gustare piatti tipici come la Carbonara, intesa da Bucavino come un inno alla bontà della cucina italiana, una sinfonia di sapori semplici ma straordinari. In questo piatto, il guanciale croccante, le uova fresche e il formaggio pecorino si fondono in un connubio perfetto. E ancora i piatti consigliati dallo chef come il Baccalà mantecato (crema tiepida di Baccalà Mantecato servito con sfoglia di Phyllo croccante) o le Tartare di Manzo (battuta di Fassona, zeste di limone, capperi, senape al miele, maionese agli agrumi, grissini fatti in casa accompagnata da una soffice sfera di parmigiano fritta). Questo e tanto altro per un luogo in cui dominano bellezza e sapori unici.



LA STORICA FACTORY LETTIERO FESTEGGIA 75 ANNI DI ATTIVITÀ

Latte Sano, una grande famiglia nel segno del Fresco

"Intero, Alta Qualità, Biologico, Bar , Parzialmente Scremato, Scremato, e Senza Lattosio. L'unica famiglia di fresco cosi numerosa- Buono, locale, certificato. Ad ognuno il suo". Così recita il claim di Famiglia Fresco, l'ultima campagna pubblicitaria lanciata da Fattoria Latte Sano, storica factory lattiero – casearia, situata nella Riserva del Litorale Romano, che quest'anno festeggia i 75 anni di attività. E non è un caso: visto che con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati, l'azienda si presenta come il primo operatore di latte fresco nel Lazio e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza nella grande distribuzione organizzata (GDO) e nel canale normal trade. Perseguendo così un obiettivo da molti abbandonato: e cioè quello di investire nella realizzazione di latte rigorosamente fresco. Non solo per assicurare al consumatore finale un'ampia disponibilità di tipologie di prodotto fresco tra cui scegliere, ma anche per tutelare l'eccellenza di un alimento prezioso, investendo nel territorio e nella qualità di tutta la filiera. Ma il latte è anche un ingrediente di qualità, da utilizzare, insieme ai suoi derivati come panna e ricotta, in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio terzi (oltre 160 referenze). Per promuovere i quali la factory romana collabora da 2023 con maestri gelatieri, latte artist e chef stellati, brand ambassador, con i quali mette a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore, ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. In Famiglia Fresco Latte Sano i 75 anni si festeggiano anche così.



cfcd208495d565ef66e7dff9f98764da



ALTA QUALITÀ DEI TAGLI E CONSIGLI PER ESALTARE I SAPORI

Macelleria F&G Carni Doc, la "boutique" nel cuore di Roma

Nel cuore di Monteverde, a Roma, c'è un vero gioiello per gli amanti della carne: la Macelleria F&G Carni DOC. Questa vera e propria boutique di carni propone una selezione di prodotti di altissima qualità, ricchi di gusto e pronti per essere cucinati. Chi è alla ricerca di qualcosa di eccezionale, dal manzo polleria nostrana dal sapore inconfondibile e salumi senza glutine, ha trovato il posto adatto. Presso la Macelleria F&G Carni DOC è possibile trovare un'ampia gamma di prodotti che soddisferanno tutti i palati. Tra le specialità spiccano: Polpettine di vitello deliziose e pronte per essere cucinate in pochi minuti; Coniglio ripieno, una prelibatezza che sorprenderà i tuoi ospiti; Piccoli involtini perfetti per un pasto veloce e gustoso. Ed ancora sono proposti Arrosti di tutti i tipi preparati con cura per esaltare i sapori delle carni migliori; Prodotti di polleria nostrana con una vasta selezione di pollame di alta qualità. Un motivo in più per passare da Macelleria GF&G Carni Doc è che tutti i prodotti sono gluten free, garantendo un'opzione sicura e deliziosa per chiunque segua una dieta senza glutine. La Macelleria F&G Carni DOC è una realtà nuova aperta da un anno ma con radici ben profonde nel settore delle carni di qualità. La boutique seppur recente, ha titolari che vantano un'esperienza trentennale nella vendita di carni all'ingrosso, specializzandosi nella selezione delle carni migliori e nella conoscenza dei segreti per esaltarne i sapori. Ed è proprio la lunga storia nel settore che ha permesso di acquisire una competenza unica nella scelta delle carni. Ogni taglio offerto è il risultato di anni di esperienza e di una passione ineguagliabile per la qualità. È infatti molto importante la scelta del giusto taglio e la corretta frollatura per ottenere piatti indimenticabili.



UN BUONO DA 5 EURO DA SPENDERE IN PRODOTTI ITTICI DI QUALITÀ

Risto-pescheria Pescato & Mangiato Regalo ai clienti per il decennale

La risto-pescheria Pescato & Mangiato sta per celebrare un importante traguardo: dieci anni di attività. Fondata nel 2014, questa rinomata pescheria ha conquistato i cuori dei romani con i suoi prodotti freschi e di alta qualità. Per festeggiare il decimo anniversario ha deciso di offrire ai suoi clienti un buono del valore di 5,00 Euro. Pescato & Mangiato ha quindi aperto le sue porte nel 2014, e da allora si è affermata come una delle principali destinazioni per gli amanti del pesce fresco a Roma. Situata in Piazza Federico Marcello Lante 16-17, la pescheria è conosciuta per la sua vasta selezione di prodotti ittici, che include non solo pesce fresco ma anche una varietà di crudi abbattuti, carpacci, tartare e prodotti pronti a cuocere. In occasione del decimo anniversario, dunque, ha deciso di regalare il buono da spendere in pescheria. Per ottenerlo, i clienti devono semplicemente contattare il numero 3756363043 e inviare un messaggio WhatsApp con il testo PESCATO. Questo permetterà loro di ricevere il buono e scoprire le delizie offerte dalla pescheria. Pescato & Mangiato non è solo una pescheria, ma un vero e proprio paradiso per gli amanti del pesce. Tra i servizi offerti vi sono: Servizio sottovuoto gratuito per garantire la massima freschezza dei prodotti; Crudi abbattuti inclusi carpacci e tartare sottovuoto, per una sicurezza alimentare ottimale; Abbattuti e marinati come alici, triglie, spigola, salmone, tonno, sgombro, spada e altri pesci, in base al pescato del giorno; Pronti a cuocere come polpettine, filetti, spiedini e altre prelibatezze e Specialità gourmet come bottarghe, caviali e nero di seppia, per i palati più esigenti.




INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE 2022 BRONZE
INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE 2022 GOLD
INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE 2022 BRONZE
SAMBUCA
ROMANTICA
Liquore di Roma
NERONE
NERONE
L'AMARO DI ROMA
www.italcoral.com
BEVI RESPONSABILMENTE

CANTIERE ATTACCO

Lukaku, conferma difficile In bilico il rinnovo di Dybala

La Roma segue Pavlidis e Kalimuendo

Francesco Balzani



Punte, e a capo. Con la Champions sfumata si passa al piano B anche per l'attacco. Uno dei reparti messi sotto accusa da De Rossi dopo la figuraccia di Empoli. Dato ormai per scontato il mancato ritorno di Lukaku e l'addio ad Azmoun e Zalewski, restano in bilico le posizioni di Dybala ed Abraham. Sulla Joya ieri De Rossi non si è sbilanciato: «Quando sono arrivato è sempre stato il primo ad andare forte in allenamento. Sono soddisfatto del rapporto con lui. Però è il momento di fare non di dire. Nel calcio si fanno dei progetti che vengono scombussolati dalle decisioni del calciatore o del procuratore. Dire oggi questo rimane può essere un boomerang». Intanto proseguono i summit con Ghisolfi. Il lavoro sarà tanto, a partire proprio dal dopo Lukaku. Senza i soldi Champions si complicano i sogni David e Chiesa, e si riaffaccia Pavlidis. Il greco dell'Az Alkmaar che ha segnato 80 gol in tre stagioni e che piace al Bologna. Costo accessibile vista la scadenza 2025: 18 milioni. Occhi pure sul campionato francese e su Kalimuendo del Rennes, scoperto da Totti. De Rossi è comunque ottimista: «Ho le stesse ambizioni della società e vogliamo tornare ad alzare trofei. Ho parlato con la Souloukou e abbiamo idee che coincidono. Non sempre sono facili da portare a termine, ma abbiamo dei piani A,B,C,D,E. Sono fiducioso anche se dobbiamo capire le disponibilità». Non solo attacco, perché questa Roma ha necessità di ristrutturare anche fasce e centrocampo. Consigliati Gabriel Sara del Norwich e Medina del Boca, mentre dietro piacciono Gendrey del Lecce e Diakitè del Lille.

INCONTRO VERITÀ

Vertice tra Tudor e Lotito Il tecnico chiede certezze

Colpo Tchaouna: presto l'annuncio

Andrea Iustulin



Il campionato è archiviato e ora comincia il tempo dei bilanci. Un primo incontro fra Tudor e la dirigenza c'è stato domenica, oggi fra pomeriggio e sera avverrà il secondo e decisivo per le basi future. Sul tavolo della discussione il rinnovo del contratto del croato e la campagna acquisti che vedrà l'addio di nomi illustri. Si naviga a vista fra le parti, l'allenatore vuole pieno potere sulla scelta dei giocatori con la società che chiede il rispetto dei paletti economici stabiliti dal FPF della Uefa. Inevitabile un compromesso per proseguire insieme. Tchaouna e Noslin sono i candidati per la trequarti, col francese della Salernitana serve solo il via libera definitivo mentre per l'olandese dell'Hellas occorrono 10 milioni. Si aggiunge al casting Dele-Bashiru dell'Hatayspor, nigeriano classe 2001 che piace anche al Psv. A rivelarlo il tecnico dei turchi Pulat: «È un giocatore speciale. Ha ricevuto molte offerte, tra questa anche una dalla Lazio». Nomi in entrata ma anche tante questioni da risolvere. Ci sarà nei prossimi giorni l'incontro con l'entourage di Luis Alberto, l'Al Duhail insiste ed è pronto a salire fino a 15 milioni con i bonus. Altra grana è Guendouzi, la frattura con Tudor è difficilmente risanabile con il croato favorevole alla cessione. In stand by Kamada, gli agenti sbarcano domani nella Capitale. Coppa Italia, sorteggiate le teste di serie con il possibile derby in semifinale.

AL ROLAND GARROS PARTE FORTE ANCHE JASMINE PAOLINI

Esordio ok per Sinner a Parigi Eubanks battuto in tre set

Domani sfida Gasquet. Nadal eliminato

Daniele Petroselli



Missione compiuta per Jannik Sinner nel primo turno del Roland Garros. Il numero 2 del mondo ha sconfitto con il punteggio di 6-3, 6-3, 6-4 lo statunitense Christopher Eubanks (n.46 del ranking) in 2 ore e 12 minuti di gioco. L'altoatesino si è messo alle spalle l'infortunio all'anca, che lo ha costretto ai forfait di Madrid e Roma, ma è apparso ancora un po' arrugginito dopo settimane di inattività. Domani nel prossimo turno ci sarà il francese Richard Gasquet, a segno ieri contro il croato Borna Coric, che Sinner ha battuto negli unici due precedenti (entrambi andati in scena nella scorsa stagione, 6-3 7-6 a Indian Wells e 6-2 al terzo sull'erba di Halle). «L'anca sta bene, non c'è nessun movimento che mi fa dolore - ha rassicurato l'azzurro a fine match -. I muscoli vanno solo un po' risvegliati. Quando riparti non puoi andare al massimo. Ma giorno dopo giorno mi sento più forte». Vittoria anche per Matteo Arnaldi, che ha sconfitto il francese Arthur Fils (n.38 del ranking) con il punteggio di 6-3 4-6 6-4 6-2 e ora affronterà un altro transalpino, Alexandre Muller. Fuori in tre set Rafa Nadal contro Alexander Zverev, con lo spagnolo che salutando il pubblico ha però detto: «Non so se sarà l'ultima volta, ma è stato fantastico giocare a Parigi. Ci vediamo alle Olimpiadi». In campo femminile invece ottimo l'esordio di Jasmine Paolini, che ha battuto al debutto l'australiana Daria Saville per 6-3 6-4. Prossimo confronto con un'americana, che uscirà dalla sfida tra la lucky loser Hailey Baptiste (entrata al posto della francese Oceane Dodin) e Kayla Day.



LA FOTO DEL GIORNO



Inaugurato alla stazione Conca d'Oro il murale dedicato al Giro d'Italia, al taglio del nastro presente anche il neo vincitore della Corsa rosa Pogacar

VIA AL RECUPERO

Ex Officine sgomberate piano per Tor Cervara

Identificate 57 persone, tre arresti. «Qui nascerà un hub per la logistica»

Emiliano Pretto

Il gigantesco capannone delle ex Officine Romanazzi sulla Tiburtina, occupato e trasformato negli anni in un ricettacolo di degrado, sporcizia e spazzatura, è stato sgomberato ieri. Subito dopo è iniziata la fase della bonifica e a breve partirà quella della trasformazione del manufatto nella sede di un'importante (ma ancora misteriosa) azienda, con riduzione della cubatura, che andrà ad arricchire il polo commerciale, produttivo e logistico a ridosso della Tiburtina Valley. L'operazione di ieri mirava principalmente ad un obiettivo di sicurezza urbana ed insieme aveva una valenza sociale. Il sito di via di Tor Cervara, angolo Tiburtina, ospitava infatti una variegata comunità di stranieri, alcuni dei quali con precedenti. Al momento dello sgombero erano presenti 46 persone di origine sub-sahariana e 11 italiani. Uno dei cittadini stranieri era destinatario di un ordine di carcerazione. Altri due sono stati denunciati alla magistratura per aver opposto resistenza durante le operazioni. All'interno del complesso abbandonato sono stati poi ritrovati più di 130 grammi di varie sostanze stupefacenti (marijuana, hashish, cocaina ed eroina), una moto rubata, biciclette e preziosi. Molti stranieri sono stati presi in carico dai servizi sociali di Roma mentre per altri due è scattato un ordine di custodia cautelare in carcere, in un caso per un'ipotesi di reato legato alla droga e per l'ultimo in virtù di un cumulo di pene. Come detto, però, quanto avvenuto ieri punta anche a mettere in campo è un'imponente opera di rigenerazione urbana. Al termine delle operazioni di bonifica l'area verrà consegnata a un rappresentante della società già proprietaria dell'immobile. Poi quest'ultimo passerà di mano. «Il capannone sarà demolito - ha spiegato il presidente del IV Municipio, Massimiliano Umberti - e qui nascerà un nuovo edificio con destinazione logistica/produttiva di 10.000 metri quadri circa, quindi con una cubatura inferiore a quella attuale, con parcheggi pubblici su Via di Tor Cervara. Per l'occasione sarà anche realizzata una banchina protetta per la sosta degli autobus al posto della pericolosissima fermata di oggi. Tutta l'operazione si inserisce nel quadro di rinascita della Tiburtina reso possibile dalla fine dei lavori per l'ampliamento della strada. Oggi ne cogliamo i frutti visto il gran numero di aziende che si stanno insediando e facendo della Tiburtina Valley è il motore produttivo di Roma». Anche il governatore Rocca è intervenuto: «Finalmente quei luoghi potranno tornare ai cittadini».



PASSANTI TERRORIZZATI

Prati, gira col coltello e semina il panico: il video diventa virale



Ha seminato il panico nel centrale quartiere Prati, girando indisturbato "armato" di una padella, ma soprattutto brandendo un coltello. Le segnalazioni di numerosi cittadini, ieri pomeriggio, hanno consentito di avviare le ricerche dei carabinieri, sulle tracce di «un uomo di colore», come testimoniato da alcuni utenti del web. A dare l'allarme tra gli altri anche il consigliere del I Municipio Renato Sartini della civica Gualtieri che in un post pubblicato su Facebook denunciava l'accaduto e contestualmente invitava i cittadini a «mantenere alta l'attenzione». Sebbene nessuno sembra essere stato ferito o esplicitamente minacciato sono tanti coloro che si sono spaventati. L'uomo, in mimetica è stato ripreso da alcuni cittadini mentre si aggirava «armato» in piazza dei Prati degli Strozzi senza dire una parola. Le immagini sono finite sui social, diventando virali.

Il cuoco pestato sotto la sua abitazione, per i Pm ci sarebbe l'aggravante

Botte a Chef Rubio: «Odio razziale»



Lesioni aggravate dall'odio razziale. È questo il reato per il quale procede la procura di Roma a proposito del pestaggio avvenuto lo scorso 15 maggio nei confronti di Chef Rubio. Nell'occasione il cuoco, volto noto della televisione e attivista per la Palestina, venne atteso e pestato fuori dalla sua abitazione nel comune di Frascati da un gruppo di persone. Il fascicolo aperto dai pubblici ministeri al momento è contro ignoti. Nell'occasione Gabriele Rubini, questo il nome dello chef, aveva postato un video sui social, in cui si mostrava sanguinante a causa delle ferite. L'indagine è stata avviata dopo la denuncia presentata da Rubini alla Digos che indaga per individuare gli autori del pestaggio. Per il cuoco il raid era stato opera di «alcuni sionisti».

IL NODO PRIVACY

Basta certificati in edicola, allarme code all'Anagrafe

In tre anni rilasciati 330mila documenti, ora lo stop

Emiliano Pretto

I tanti romani che nel corso degli ultimi tre anni hanno ottenuto un certificato anagrafico in una delle tante edicole della città, come il foglio di cittadinanza, di residenza, o lo stato di famiglia, troveranno una brutta sorpresa in caso avessero necessità di ottenere un nuovo documento: da alcuni mesi, infatti, il servizio per la concessione di certificati anagrafici presso i giornalai di Roma è stato sospeso.

E ora il rischio è che decine di migliaia di persone si rivolgano ai tradizionali uffici municipali, ingolfando gli sportelli. Il problema è emerso ieri, per la prima volta, nel corso di una commissione capitolina a cui ha partecipato l'assessore ai Servizi di Roma, Andrea Catarci. A causare il blocco del sistema è stata una circolare del ministero degli Interni che ha introdotto alcuni nuovi elementi di tutela dei dati personali. È quindi una classica storia di tutela della privacy quella che ha creato il blocco. Ed è un problema che non riguarda solo Roma, ma tutta Italia. La Capitale, però, sta cercando di correre ai ripari perché il servizio anagrafico nelle edicole ha permesso l'emissione di oltre 330mila certificati in circa tre anni.

Una mole di pratiche assolutamente non paragonabile a qualsiasi altra città italiana. «Stiamo lavorando per risolvere il problema- ha garantito Catarci- come Comune di Roma abbiamo elaborato una nuova modalità di estrazione dei certificati tenendo in considerazione le specifiche della circolare 115 del ministero degli Interni sulla protezione dei dati personali. Abbiamo quindi approvato una delibera in esecuzione di questo specifico indirizzo e inviato la documentazione al Garante. Ora siamo fiduciosi che questo testo possa ricevere il via libera per poter ripristinare il servizio».



Nelle edicole di Roma, dal 2020 fino a pochi mesi fa, e si spera, a questo punto, anche nel prossimo futuro, i cittadini potevano ottenere diversi tipi di certificati anagrafici: lo stato di famiglia, quindi un certificato di matrimonio o di una convivenza di fatto. Lo stato di residenza e quello di cittadinanza, il certificato di esistenza in vita, di morte, l'iscrizione Aire, la vedovanza o il cosiddetto contestuale.

DA GIUGNO NEGLI ARENILI LIBERI 110 ESEMPLARI

La carica dei cani-bagnino «Sulle spiagge del Lazio ogni estate salvano 15 vite»

Sabrina Quartieri

La carica dei 110 bagnini a quattro zampe. Sono i cani che, quest'estate, torneranno a presidiare le spiagge libere del Lazio, contribuendo a garantire la tutela dei bagnanti. A indossare pettorine e salvagenti con maniglia saranno, ancora una volta, labrador, golden retriver e terranova che, durante la scorsa stagione balneare, hanno messo a segno 15 interventi salvavita, circa un terzo di quelli effettuati a livello nazionale, agendo in team con i loro conduttori. Tutte unità cinofile in possesso dei brevetti necessari, ottenuti dopo aver frequentato un corso di 12 mesi della storica Sics, la Scuola italiana cani salvataggio, o della Federnuoto sezione salvamento, e solo se supereranno l'esame finale (le abilitazioni rilasciate ogni anno sono circa 47 nel Lazio, delle 180 totali). Tra loro, anche Gastone, un terranova di 5 anni, uno dei due cani mascotte dei Campionati europei di nuoto a Roma del 2022, operativo a Ladispoli vicino Roma. O Eros e Mya, due labrador impegnati a sud della capitale che, nel 2021, che avevano partecipato a un intervento eclatante a Sperlonga, riportando a riva tre nuclei familiari con 8 bambini. Con loro c'era Mira, una labrador di 6 anni venuta a mancare un mese fa. «Sulla costa laziale lavoriamo con la Sics. I cani operano in autonomia, ma se hanno difficoltà interveniamo», spiega il comandante Giuseppe Panico della Capitaneria di porto di Civitavecchia. Ma i salvataggi di chi scampa all'annegamento grazie alle unità cinofile sono solo la punta dell'iceberg di un'attività ben più ampia, che scongiura il verificarsi di ulteriori incidenti, proprio grazie alla presenza dei cani bagnino: «Una vera calamita – racconta Roberto Gasbarri, formatore responsabile area centromeridionale Sics – La gente si avvicina spontaneamente, per farsi una foto ed è quello il momento giusto per dire di stare attenti, perché magari la corrente allontana dalla riva. Solo un esempio di un costante lavoro relazionale e di educazione della sicurezza in mare, che portiamo avanti. Il più importante in assoluto».

T&M TRASPORTI & MOBILITÀ

ON AIR - IN RADIO

Inquadrando il QR Code qui a destra col tuo cellulare potrai ascoltare notizie, musica e aggiornamenti meteo su RadioRomaMobilità.





Sala Situazione Giubileo del 2025: una cabina di regia per gli eventi sabato scorso il primo test operativo alla presenza del sindaco Gualtieri

Sarà una sorta di "cabina di regia" operativa che vigilerà sulla buona riuscita del Giubileo del prossimo anno.
È Il ruolo che avrà la "Sala Situazione Giubileo", inaugurata e sottoposta ad una primo test, sabato scorsdo.
Tra i presenti, il sindaco di Roma e commissario straordinario di Governo per il Giubileo Roberto Gualtieri, Il responsabile Accoglienza per il Giubileo Agostino Miozzo, funzionari e dirigenti del Dicastero per l'Evangelizzazione S. Sede, Protezione civile, Prefettura e Questura di Roma, Vigili del Fuoco, Carabinieri, Volontariato territoriale, Ares 118, Roma Servizi per la Mobilità, Aeroporti di Roma e Roma Capitale.
La Sala Situazione Giubileo (Ssg), in sostanza sovrintenderà e coordinerà le attività di controllo degli eventi nel 2025.
Per testare le capacità tecniche e operative della Ssg, L'esercitazione si è svolta al margine della Giornata Mondiale dei Bambini, celebrata domenica scorsa. Il giorno prima, a partire dalle 12.30 lo Stadio Olimpico ha aperto il "Children's Village" che ha ospitato circa 50mila, tra bambini e accompagnatori, che hanno animato la prima giornata dell'evento alla presenza di Papa Francesco.
Sabato erano presenti 400 volontari di Protezione civile, 142 bus, 60 navette per il trasporto dei partecipanti all'iniziativa con il controllo di circa 2500 telecamere della Polizia locale di Roma Capitale.
Aperte anche le Sale Operative Coc e Scio-Ge, con 20 tra operatori e funzionari. A conclusione della visita, il sindaco Gualtieri ha inviato un messaggio di saluto e di ringraziamento via radio alle Unità della Polizia locale e della Protezione civile impegnate nell'evento.

LA PROTESTA

I tassisti di nuovo sul piede di guerra, sciopero nazionale il 5 e 6 giugno

Il 5 e il 6 giugno nuova agitazione nazionale dei tassisti. Lo annunciano i sindacati Ugl taxi, Federtaxi Cisal, Satam, Tam, Claai, Unione Artigiani, Unione Tassisti d'Italia, Uritaxi, Fast Confal taxi, Unica taxi Cgil, Orsa taxi, Usb taxi, Unimpresa, Sitan/Atn. La protesta, è "contro i diffusi fenomeni di abusivismo presenti nel settore e per chiedere la regolamentazione delle piattaforme tecnologiche".
L'Unione nazionale consumatori parla di "sciopero immotivato" e chiede al Governo "una vera riforma del settore".

EX ROMA-LIDO

Metromare: proseguono i lavori, dal lunedì al venerdì chiusura alle 21

Ferrovia Metromare, proseguono gli interventi di rifacimento della linea aerea, con la sostituzione dei pali di sostegno e del filo di contatto. I lavori si svolgono in orario serale e notturno. L'ultima corsa della ferrovia, dal lunedì al venerdì, parte da entrambi i capolinea di Colombo e Porta San Paolo alle ore 21 (poi il servizio prosegue su bus), mentre il sabato e la domenica il servizio ferroviario si svolge regolarmente. Dettagli e aggiornamenti su cotralspa.it e su infomobilita.astralspa.it.

CANTIERI

Vanno avanti gli interventi su via di Torpignattara, modifiche a 409 e n409

Per lavori in via di Torpignattara, nel tratto compreso tra via Francesco Baracca e via Casilina, da circa una settimana sono deviate le linee di bus 409 e n409. Solo in direzione della stazione Tiburtina, i bus da via di Porta Furba proseguono su via degli Oppii, via degli Angeli, via Camillo Manfroni, piazza Giuseppe Cardinali, largo Raffaele Pettazzoni, viale dell'Acquedotto Alessandrino, via Angelo Berardi, via Casilina, piazza della Marranella e via di Acqua Bullicante da dove riprendono il normale percorso. Sono temporaneamente sospese le fermate numero 74026 e 74027.

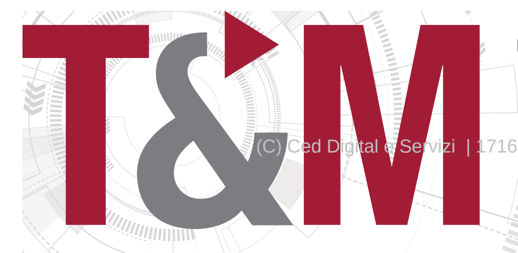
LA CONSULTA CITTADINA SULLA SICUREZZA STRADALE

Ieri convegno alla Sapienza, temi centrali mobilità dolce e sostenibilità

La Consulta cittadina per la sicurezza stradale, la mobilità dolce e la sostenibilità ieri ha organizzato, nella facoltà di Ingegneria civile e industriale de La Sapienza, a San Pietro in Vincoli, un convegno dedicato proprio alla sicurezza stradale, alla mobilità urbana e all'inclusività. Un momento di incontro anche con gli studenti. A fare gli onori di casa il professor Carlo Massimo Casciola, Preside della facoltà. E poi gli interventi di Istat, Anas, di Matteo Dondé, urbanista ed esperto di moderazione del traffico, di Enzina Fasano, presidente della Consulta per la sicurezza stradale, dell'assessore capitolino ai Trasporti, Eugenio Patanè. A moderare l'incontro, il giornalista Luca Valdiserri. "La sicurezza stradale deve identificarsi con le politiche di mobilità, non può essere un'azione sconnessa dalle altre - le parole di Patanè - È un obiettivo del Piano Urbano della Mobilità Sostenibile. Qui abbiamo Luca Valdiserri (il papà di Francesco, che ha perso la vita dopo essere stato investito sulla Cristoforo Colombo) e questo evento è organizzato dalla Consulta che raccoglie le proposte anche di coloro che rappresentano le vittime della strada. Io per primo ho bisogno di incontrare la Consulta per capire le attività e risolvere i problemi cercando di coinvolgere tutta la cittadinanza, a cominciare da ragazze e ragazzi, spiegando ad esempio cosa produce assumere alcol e mettersi alla guida". "Certamente c'è un problema di infrastrutture - ha continuato Patanè - perché alcuni luoghi sono inadeguati rispetto al numero di veicoli da gestire. I veicoli in città sono troppi, sia quelli in circolazione sia quelli in sosta". L'assessore ha poi richiamato gli interventi, svolti e in programma, sugli incroci cittadini a più alta incidentalità.



mobilità ROMA
www.romamobilita.it - Trasporti&Mobilità a cura di Roma Servizi per la Mobilità Anno XXIII n. 99 - Reg. Trib. Roma n. 163 del 24/4/2001 - Direttore Responsabile: Catia Acquesta
Redazione: Via Silvio D'Amico 40 - 00145 Roma. Tel: 06.96049109 - email tm@romamobilita.it - Martedì 28 maggio 2024



TRASPORTI & MOBILITÀ

SUL WEB

Vuoi conoscere le ultime notizie sulla mobilità a Roma? Inquadra col cellulare il QR Code qui a destra e sarai sul sito romamobilita.it



ARTE E INTERMOMODALITA'

Nella fermata Conca d'Oro svelato il murales dedicato al Giro d'Italia Attivati nuovi Bike Box, anche in altre 10 stazioni delle metropolitane

Un murales per celebrare il Giro d'Italia. Le nuove Bike Box per lasciare le bici in sicurezza al riparo da furti. Cinque ascensori ripristinati e tornati al pieno funzionamento dopo due anni.

Per la stazione Conca d'Oro della metro B1 ieri è stata una giornata da ricordare. Soprattutto perché il testimonial è stato d'eccezione: Tadej Pogacar. All'ora di pranzo, assieme al sindaco Gualtieri, all'assessore capitolino alla Mobilità, Eugenio Patané, e al direttore generale di Atac, Alberto Zorzan, il fresco vincitore del Giro si è presentato puntuale all'appuntamento. Gentilissimo con tutti, si è prestato sorridente alle tante richieste di autografo e di foto. Ma soprattutto ha tenuto a battesimo il murales - l'opera realizzata dall'artista Lucamaleonte, uno specialista del genere, che celebra l'arrivo nella Capitale della corsa in rosa - e i nuovi Bike Box. "Migliore testimonial, ha detto il sindaco Gualtieri, non potevamo averlo. Roma si è innamorata del Giro. Domenica c'era in strada circa mezzo milione di persone".

Il sindaco ha poi espresso soddisfazione per l'entrata in servizio delle Bike Box, a Conca d'Oro e in altre 9 fermate (che si aggiungono a quelle inaugurate lo scorso settembre).

"Con queste nuove strutture - ha spiegato l'assessore Patané - arriviamo a 17 stazioni dotate di Bike Box per consentire l'interscambio dei mezzi di trasporto e quindi l'intermodalità". Sempre in tema di sostenibilità, la stazione Conca d'Oro è dotata anche di Lockers per la consegna (ed eventuale restituzione) delle merci.

"Armadietti - ha sottolineato Patané - cui si possono ritirare gli articoli ordinati online. Riduciamo in questo modo gli spostamenti del delivery che diventano concentrati in un unico punto".

In conclusione, ma non meno importante, la riattivazione dei 5 ascensori. "Impianti fondamentali anche per i ciclisti - ha spiegato Zorzan - visto che i Bike Box si trovano al piano interrato".



I NUMERI

Nel nodo di scambio della B/1 gli armadietti per le due ruote sono 72 Con la "seconda ondata" in totale i parcheggi per le bici arrivano a quota 700

I nuovi Bike Box della stazione Conca d'Oro sono 72. In tutta Roma la seconda "ondata" inaugurata ieri ne ha aggiunte 238 in altre nove stazioni tra le linee metro A, B/B1 e C.

I "box" sono stati attivati a Porta Furba (16), Lucio Sestio (10), Subaugusta (5), Giulio Agricola (32), Torre Maura (20), Malatesta (22), Teano (31), Battistini (16), Rebibbia (14). Con i nuovi arrivi il totale, in tutta la città, tocca circa 700 unità su 17 fermate. I Bike Box sono, in buona sostanza, dei piccoli "garage" dove potere lasciare la bici in totale sicurezza. Alla stazione metro si arriva pedalando. Il mezzo si parcheggia nello spazio dedicato. Ossia una "nicchia" che si apre solo se comandata dall'apposita App - scaricabile sia in versione Android che IOS - attraverso cui è possibile "prendere" la postazione libera che si trova al momento o, se si preferisce, prenotarla più comodamente prima di uscire da casa. La bici quindi è al sicuro da furti o atti di vandalismo. Al momento le strutture sono utilizzabili gratuitamente solo dagli abbonati Metrebus. Ma sono in arrivo novità. "Per ora- ha spiegato l'assessore Patané - l'impatto dei Bike Box è contenuto. Ma ci aspettiamo un salto di qualità nei prossimi mesi quando diventeranno fruibili da tutti pagando una piccola tariffa. In questo modo il servizio diventerà davvero universale".



mobilità ROMA
www.romamobilita.it - Trasporti&Mobilità a cura di Roma Servizi per la Mobilità Anno XXIII n. 99 - Reg. Trib. Roma n. 163 del 24/4/2001 - Direttore Responsabile: Catia Acquesta
Redazione: via Silvio D'Amico 40 - 00145 Roma - 06/96049109 - email tm@romamobilita.it - Martedì 28 maggio 2024





NUOVI APPARTAMENTI IN VENDITA

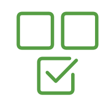


ARREDO COMPLETO IN OMAGGIO

La tua nuova casa. Una gioia da condividere, ogni giorno.

ROMA NORD EST, una **zona moderna**, lontana dal caos e con **tanti servizi** a tua disposizione.

Eleganti e rifiniti in ogni dettaglio, tutte le nostre soluzioni hanno **ampi terrazzi, balconi loggiati e giardini curati** per garantirti i più **alti standard di comfort e praticità.**



DAL MONOLOCALE AL TRILOCALE



CLASSE ENERGETICA A+



BOX PRIVATI E POSTI AUTO

GLI ELEMENTI DEL BENESSERE LI TROVI TUTTI QUI, VIENI A CONOSCERLI!













SCOPRI TUTTE LE NOSTRE OFFERTE: INTERMEDIAGRUPPOCALTAGIRONE.IT

f4e0208495d565ef66e7dff9f98764da